BLANIK®
Innovación en la cocina

CAKE POP MAKER

Manual de Usuario

Modelo: BCP017

Manual de instrucciones usuario

1. Especificación de Corriente

Modelo	Potencia	Voltage	Frecuencia
BCP017	800W	220V-240V	50HZ

Instrucciones generales de seguridad

Cuando use productos eléctricos es muy importante seguir las siguientes instrucciones de seguridad, léalas atentamente hasta familiarizarse con ellas.

1.- Después de abrir el embalaje tire la bolsa de plástico a la basura, para prevenir que los niños puedan jugar con ella.

2.- No sumerja la máquina en agua u otro liquido, hay riesgo de que haga un corte circuito, si el agua penetra en la máquina por favor no enchufe el equipo, ni lo use nuevamente.

3.- En caso de que necesite reparar, como cambio de cable, cambio de enchufe o algún ajuste, consulte con un electricista cualificado, o lleve el equipo a Servicio Técnico autorizado.

4.- Este equipo no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades reducidas, falta de experiencia o conocimientos, a menos que reciban supervisión o instrucción respecto al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser vigilados para garantizar que no

jueguen con el aparato.

5.- No deje el cordón de alimentación cerca de una superficie caliente, o superficie de corte.

6.- Debe tener extrema precaución cuando esté en moviendo este aparato.

7.- Siempre asegure que el equipo esté apagado y desenchufado cuando no está en uso. Permita que se enfríe para comenzar con el proceso de limpieza, o sacar partes de este.

8.- Este producto es para uso doméstico, no debe ser usado en el exterior o guardado en un área no protegida. Nunca lo deje desatendido cuando está en uso.

9.- No use su Batidor de leche Blanik cerca de gas, quemadores eléctricos ó hornos calientes.

10.- No use este equipo para ninguna otra cosa que para lo que fue diseñado.

GUARDE ESTA INSTRUCCIONES, SOLO PARA USO DOMESTICO

Principales funciones

- Termostato control de temperatura para una cocción limpia y perfecta.
- Plato de superficie anti-adherente para una fácil limpieza
- Manilla de contacto frio
- Encendido y luz de encendido en superficie del plato superior.

Como Usar

Este producto es para uso domestico solamente.

1.- Remueva todo el embalaje y cualquier etiqueta.

2.-Con un paño limpio y húmedo remueva cualquier resto de embalaje.

3.-Ubique su Cake Pop Maker en una superficie lisa dejando espacio alrededor cuidando de no quemar los gabinetes de alrededor.

4.- Antes del uso ponga un pequeño monto de aceite en la superficie esto ayudara a proteger el anti adherente.

5.-Enchufe su CAKE POP MAKER a la corriente. Ambas luces roja y verde se prenderán cuando comience a calentar la unidad.

6.-La luz verde se apagará cuando cuando el equipo alcance su temperatura.

7.- Levante la tapa del equipo, no toque la superficie.

8.-Importante: vapor se puede acumular entre las dos superficies, tenga cuidado al abrir el equipo con la salida de vapor

9.- La luz verde se estará constantemente prendiendo y apagando para mantener la unidad a la temperatura ideal.

10.- Después del uso, desconecte la unidad y espere a que se enfrié para limpiar.

Limpieza y almacenamiento de Cake Pop Maker

1) Después del uso desenchufe su máquina y permita que se enfríe antes de limpiarla.
2) Limpie la superficie con un paño húmedo que no dañe ni raye la superficie antiadherente.
3) Después ponga la máquina en su caja original previniendo que la superficie quede protegida de daños irreparables como rayado.

Recetas

Receta Básica para hacer cake pops

- 2 huevos
- 145 g azúcar
- Un poco de vainilla liquida
- 145 g de harina con polvos de hornear, arneada.
- Una pizca de sal.
- 65 g de mantequilla a temperatura ambiente.

Bata los huevos con el azúcar y vainilla. Agregue la harina de a poco por cucharada e integre bien. Luego agregue la sal, mantequilla y revuelva nuevamente. Llene cada recipiente del plato inferior hasta la mitad con la mezcla de Cake Pops. Esto demora de 5- 8 min.

CAKE POPS CON GANACHE DE CHOCOLATE

Prepare la receta básica para hacer cake pops para el biscocho. Luego para hacer la salsa de chocolate, derrita 100 gr de cobertura de chocolate bitter y 100 grs. de cobertura de chocolate blanco. Luego agregar al chocolate derretido ½ litro de crema de leche y 1/2 cucharada de mantequilla. Mezclar hasta que quede homogéneo.

También puede hacer el biscocho para Cake Pops con las recetas pre hechas que se pueden encontrar en todos los supermercados.

Usted podrá adornar los cake pops de muchas maneras, con chocolate blanco, con glacé de limón, y muchas otras cosas a su gusto!

CONSEJOS Y SUGERENCIAS:
-No revuelva la mezcla demasiado tiempo, de lo contrario los cake pops podrían llegar a quedar demasiado duros. Mezclar solo hasta que no queden grumos.
-La cantidad recomendada para cada cavidad e la placa de cocción es de aproximadamente 1 cucharada. Tenga cuidado de no llenar demasiado los huecos.
-No levante la tapa del aparato durante los primeros minutos de cocción para evitar que los cakepops se agrieten.
-Retire con cuidado los cake pops de las cavidades, le recomendamos que use un utensilio de plástico o madera para evitar dañar la superficie antiadherente que forma la placa de cocción.
-Los cake pops van a quedar más oscuros por la parte inferior debido que a lo largo de la cocción la parte inferior siempre estará en contacto con la placa de cocción, mientras que la parte superior estará menos tiempo en contacto, debido a que debe subir.
-.Seque los cake pops, en un polietileto o lamina de silicona .
-Para decorar los cakepops, es preferible utilizar un glaseado o una cobertura caliente y no demasiado gruesa para que cubra todo el cake pop. Si el

glaseado es demasiado frío puede calentarse en el microondas de 10 a 15 segundos a la temperatura más alta.
-Para un resultado optimo dejar enfriar los cake pops 15 minutos al congelador, y luego sumergirlos rápidamente en el glaseado o la cobertura caliente.
-Para ayudar a mantener el cake pop en el palito, sumergimos 1-2 cm el palito en la cobertura de chocolate y luego lo insertaremos en un cake pop frío.
-Sumergir los cakepops en la cobertura y dejar escurrir sobre la taza.
Asegúrese que los cakepops no se rompen o no se deslizan por el palito. Al absorber el cake pop la nueva cobertura puede llegar a ser demasiado gruesa y pesada.
-Para que el glaseado o la cobertura se endurezcan más rápido, podemos poner los cake pops 5 minutos al congelador.

GARANTIA

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampolletas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía.
El fabricante se reserva los derechos de modificar el Manual de Instrucciones.

CHILE

DIRECCION	COMUNA	CIUDAD	TELÉFONO	FAX	MAIL
Av. Nueva Costanera 4021, Local 3	Vitacura	Santiago	56-2-24360161	56-2-4360164	info@topkitchen.cl